

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
коллегии по результатам
рассмотрения возражения заявления

Коллегия в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации, введенной в действие с 1 января 2008 г. Федеральным законом от 18 декабря 2006 г. № 231-ФЗ, в редакции, действовавшей на дату подачи возражения, и Правилами рассмотрения и разрешения федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности споров в административном порядке, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства экономического развития Российской Федерации от 30.04.2020 г. № 644/261, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 25.08.2020 № 59454, с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России и Минэкономразвития России от 23.11.2022 № 1140/646 (далее Правила ППС), рассмотрела возражение против выдачи патента Российской Федерации на изобретение № 2340214, поступившее 19.04.2023 от Общества с ограниченной ответственностью «АСПАСВИТ» (далее лицо, подавшее возражение), при этом установлено следующее.

Патент Российской Федерации № 2340214 на изобретение «Сладкая пищевая смесь» выдан по заявке № 2006118061 с приоритетом от 11.08.2006 на имя Рудницкого Валерия Марковича, Корязова Алексея Валерьевича, Корязовой Ирины Львовны (далее патентообладатель). Патент действует со следующей формулой:

«Сладкая пищевая смесь, характеризующаяся тем, что она содержит фруктозу, ацесульфам, цикламат и сахарина натриевую соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

фруктоза	70-85
ацесульфам	3-24

цикламат 5-10
сахарина натриевая соль 1-2».

Против выдачи данного патента в соответствии с пунктом 2 статьи 1398 указанного выше Гражданского кодекса Российской Федерации поступило возражение, мотивированное несоответствием запатентованного изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень».

К возражению приложены копии следующих материалов:

- патентный документ RU 2185078 C2, дата публикации 20.07.2002 (далее [1]);

- патентный документ RU 2216209 C2, дата публикации 20.11.2003 (далее [2]);

- Сарафанова Л.А., «Применение пищевых добавок», Технические рекомендации, шестое издание, изд-во ГИОРД, Санкт-Петербург, 2005 г., с. 43-51 (далее [3]).

- Leatherhead Food RA, LFRA INGREDIENTS HANDBOOK, SWEETENERS, Edited by Janet M. Dalzell, BSc, UK, December 1996, 1 - 10, 170-175, 119-130, 224-230 (далее [4]);

- патентный документ WO 2006050302 A2, дата публикации 11.05.2006 (далее [5]);

- патентный документ RU 2241460 C2, дата публикации 10.12.2004 (далее [6]);

- патентный документ RU 2143822 C1, дата публикации 10.01.2000 (далее [7]);

- патентный документ RU 2286153 C2, дата публикации 20.04.2005 (далее [8]);

- патентный документ RU 2324407 C2, дата публикации 20.05.2008 (далее [9]);

- патентный документ RU 2156077 C2, дата публикации 20.09.2000 (далее [10]).

В отношении несоответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» в возражении отмечено, что изобретение для специалиста явным образом следует из уровня техники.

Так, лицо, подавшее возражение, отмечает, что наиболее близким аналогом сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту является состав подсластителя, известный из патентного документа [1], при этом отмечено, что это же техническое решение выбрано патентообладателем в качестве ближайшего аналога в описании изобретения по оспариваемому патенту.

В возражении отмечено, что состав сладкой пищевой смеси по оспариваемому патенту отличается от наиболее близкого аналога тем, что смесь содержит ацесульфам и фруктозу, а также количественным содержанием цикламата и сахарина натриевой соли.

Также в возражении указано, что согласно позиции, изложенной в решении Суда по интеллектуальным правам по делу № СИП-1021/2019, под техническим результатом оспариваемого изобретения следует понимать «улучшение потребительских свойств продуктов, получение смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 ед., придание готовому продукту полноты вкуса, усиление вкусоароматического профиля, отсутствие послевкусия в продуктах».

При этом в возражении процитированы сведения, указанные в описании изобретения по оспариваемому патенту, касающиеся механизма достижения указанного технического результата признаками формулы изобретения оспариваемого патента, а также приведена интерпретация данных сведений лицом, подавшим возражение.

В возражении отмечено, что из патентного документа [2] известна сладкая смесь, которая содержит фруктозу, ацесульфам, цикламат и сахарин, а также указано на известность их количественного соотношения. Кроме того, отмечено, что в решении по патентному документу [2] поставлен тот же технический результат, что и в оспариваемом патенте, а именно: «улучшение

потребительских свойств продуктов, получение смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 ед., придание готовому продукту полноты вкуса, усиление вкусоароматического профиля, отсутствие послевкуся в продуктах», причем согласно сведениям из патентного документа [2] этот технический результат достигается за счет тех же средств и методов, что указаны в описании изобретения к оспариваемому патенту в качестве сведений, подтверждающих влияние признаков формулы на технический результат.

Кроме того, в возражении указано, что содержащиеся в публикациях [3] и [4] сведения подтверждают влияние известных из патентного документа [2] отличительных признаков формулы изобретения по оспариваемому патенту на технический результат, указанный в описании изобретения по оспариваемому патенту.

Также в возражении обращено внимание на решения по патентным документам [5]-[10], при этом отмечено, что из сведений из указанных источников информации и сведений из публикаций [3] и [4] следует известность всех признаков изобретения по оспариваемому патенту, а также в данных источниках информации достигается тот же технический результат, что и в оспариваемом патенте. Кроме того, по мнению лица, подавшего возражение, этот технический результат достигается за счет тех же средств и методов, что указаны в описании изобретения по оспариваемому патенту в качестве сведений, подтверждающих влияние отличительных признаков формулы на технический результат.

Таким образом, в возражении сделан вывод о том, что изобретение по оспариваемому патенту не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку состоит из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

Патентообладатель в установленном порядке был ознакомлен с материалами возражения и в корреспонденции от 16.08.2023 представил отзыв.

В отзыве патентообладателем отмечено следующее.

По мнению патентообладателя в описании к оспариваемому патенту приведены все необходимые сведения, свидетельствующие о достижении указанного в описании технического результата, заключающегося в улучшении потребительских свойств продукта, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 ед., придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах.

При этом отмечено, что данный технический результат был ранее установлен в решении Суда по интеллектуальным правам от 14.07.2020 по делу № СИП-1021/2019.

Также указано, что приведенные в описании изобретения по оспариваемому патенту сведения подтверждают неочевидность выбора компонентов смеси и их количественного соотношения.

В отзыве приводится анализ технического решения, известного из патентного документа [1], указанного, как в описании к оспариваемому патенту, так и приведенного в возражении в качестве наиболее близкого аналога.

При этом отмечено, что отличительными признаками оспариваемого решения от наиболее близкого аналога являются следующие признаки:

- количественное содержание сахара натрия натриевой соли - 1-2 мас.%;
- количественное содержание цикламата - 5-10 мас.%;
- наличие фруктозы и ее количественное содержание - 70-85 мас.%;
- наличие ацесульфамата и его количественное содержание 3-24 мас.%;
- отсутствие натрия гидрокарбоната;
- отсутствие пищевой безводной кислоты или смеси кислот;
- отсутствие хлористого натрия.

Кроме того, отмечено, что в упомянутой известной смеси отсутствует основная натуральная составляющая – фруктоза, а приведенное соотношение компонентов не допускает 100% замены сахара при использовании данного подсластителя в пищевых продуктах.

Патентообладатель также приводит отдельный анализ технических решений, раскрытых в каждом из источников информации [2]-[10], приведенных в возражении, на основании которого делает вывод о том, что создание комплексного подсластителя по оспариваемому патенту и достигаемый технический результат, обеспечиваемый его количественным и качественным составом, не может являться очевидным на основании информации, представленной в указанных источниках информации [2]-[10].

Кроме того, со ссылкой на описание оспариваемого изобретения в отзыве отмечено, что упомянутые в оспариваемом патенте количественные признаки находятся в причинно-следственной связи с указанными в описании техническими результатами, на достижение которых направлено изобретение по оспариваемому патенту.

При этом патентообладатель акцентирует внимание на том, что очевидна известность каждого из компонентов смеси оспариваемого патента, очевидна возможность и известность использования каждого компонента смеси в сходных пропорциях в иных составах. При этом из выявленных источников информации не известно достижение технического результата, обеспечивающего полноту вкуса, усиление вкусоароматического профиля, отсутствие послевкусия в продуктах, полученного за счет количественного соотношения компонентов.

Также патентообладатель обращает внимание на выводы, сделанные Судом по интеллектуальным правам по делу № СИП-217/2022, о соответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» и выражает мнение о том, что данные выводы применимы при рассмотрении доводов настоящего возражения.

Таким образом, в отзыве сделан вывод о том, что представленные лицом, подавшим возражение, источники информации не обосновывают несоответствие оспариваемого изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень».

В подтверждение указанных доводов с отзывом представлены следующие источники информации (копии):

- распечатка с. 682 из Биологического энциклопедического словаря под ред. М. С. Гилярова, М., Советская Энциклопедия, 1986 г. (далее [11]);

- распечатка с. 70 книги «Биохимия», 2-е изд., переработанное и дополненное, Государственное издательство «Высшая школа», М., 1962 г. (далее [12]);

- с. 13-16, 37-43 патентного документа [5] (далее [13]);

- объяснение автора патента № 2185078 Бюлера А.В. (Лаврова) (далее [14]).

В корреспонденции от 27.09.2023 от патентообладателя поступили дополнительные материалы, содержащие копии следующих документов:

- описание сравнительных органолептических исследований образцов подсластителей с приложением №1 (далее [15]);

- экспертное мнение профессора кафедры «Технологии бродильных производств и виноделие» ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» М.Б. Мойсеяк (далее [16]).

В корреспонденциях от 01.10.2023 и 02.10.2023 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие доводы, по существу повторяющие доводы возражения.

Также с дополнительными материалами представлена копия Химического энциклопедического словаря под ред. И.Л. Кнунянца, Советская энциклопедия, М., 1983 г., с. 275 (далее [17]).

Кроме того, в дополнительных материалах указано, что сведения, приведенные в материалах [11], [12], [14]-[16], не противоречат выводам, сделанным лицом, подавшим возражение.

В корреспонденциях от 26.10.2023 от патентообладателя поступили дополнительные материалы, содержащие доводы о несогласии с доводами лица, подавшего возражение, по существу повторяющие доводы, изложенные патентообладателем ранее.

В корреспонденциях от 14.11.2023 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие доводы о несогласии с доводами патентообладателя.

С дополнительными материалами представлены копии следующих источников информации:

- С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова, «Толковый словарь русского языка», Издательство «Азъ», 1992 г., с. 1843 (далее [18]);

- ГОСТ 6687.5 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции», введен в действие 01.07.1987 (далее [19]);

- ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, Термины и определения», Москва, Стандартинформ, введен в действие 01.01.1992 (далее [20]);

- ГОСТ 26809-86 «Межгосударственный стандарт молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу», введен в действие 01.01.1987 (далее [21]);

- ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь», введен в действие 01.01.2016 (далее [22]);

- ГОСТ ISO 6658-2016 «Межгосударственный стандарт. Органолептический анализ. Методология. Общее руководство», введен в действие 01.07.2017 (далее [23]).

Доводы, изложенные в дополнительных материалах, сводятся к тому, что в описании изобретения по оспариваемому патенту отсутствуют сведения об органолептических показателях, подтверждающих достигаемые эффекты, на основании, например, ГОСТов [19]-[23].

Также лицо, подавшее возражение, отмечает, что из решений по документам [1]-[10] известно выбранное в смеси по оспариваемому патенту качественное и количественное сочетание компонентов, которое позволяет получить вкус смеси, идентичный сахару, при этом со ссылкой на словарь [18] отмечено, что родовые понятия решений по документам [1]-[10] и формулы изобретения по оспариваемому патенту совпадают. Помимо этого указано, что в решениях по патентным документам [2], [5]-[10] приведены аналогичные составы сладких смесей в аналогичных количествах (мас.%). Таким образом, известные из вышеуказанных патентных документов соотношения сладких смесей попадают в диапазон значений содержания данных компонентов в смеси по оспариваемому патенту. Следовательно, сведения, раскрытые в патентных документах [2], [5]-[10] дают конкретные указания, каким именно образом следует составлять смесь, когда она включает фруктозу, ацесульфам, цикламат и сахарин.

С учетом изложенного в дополнительных материалах сделан вывод о том, что изобретение по оспариваемому патенту основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

В корреспонденциях от 18.12.2023 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие доводы, по существу повторяющие доводы, изложенные ранее, а также дополнительные доводы о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень».

С дополнительными материалами представлены копии следующих источников информации:

- патентный документ RU 2270255 С2, дата публикации 10.03.2005 (далее [24]);

- патентный документ US 4158068, дата публикации 12.06.1979 (далее [25]);

- патентный документ CA 2558683 A1 и его публикация в виде заявки WO 2005087020 A1, дата публикации 22.09.2005 (далее [26]);

- патентный документ CA 2315206 A1 и его публикация в виде заявки WO 9931999 A1, дата публикации 01.07.1999 (далее [27]).

Как отмечено в дополнительных материалах, из патентных документов [24]-[27] также известны все признаки, отличающие смесь по оспариваемому патенту от ближайшего аналога, раскрытого в патентном документе [1].

При этом отмечено, что данное мнение подтверждено в решениях Суда по интеллектуальным правам от 02.02.2023 по делу СИП-217/2022 и от 26.04.2021 по делу СИП-609/2020.

Таким образом, в дополнительных материалах повторно сделан вывод о том, что при известности источников информации, приведенных лицом, подавшим возражение, изобретение по оспариваемому патенту не соответствует условию патентоспособности «изобретательский уровень», поскольку основано на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними.

В корреспонденциях от 29.12.2023 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие переводы патентных документов [25]-[27], подписанные переводчиком.

В корреспонденции от 01.02.2024 от лица, подавшего возражение, поступили дополнительные материалы, содержащие доводы, по существу повторяющие доводы, изложенные ранее, а также дополнительные доводы о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна».

Так, по мнению лица, подавшего возражение, в патентных документах [2], [5] и [7] раскрыты сведения, на основании которых может быть сделан вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна».

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, коллегия установила следующее.

С учетом даты подачи заявки (11.08.2006), по которой был выдан оспариваемый патент, правовая база для оценки патентоспособности изобретения по указанному патенту включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1, в редакции Федерального закона «О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации» № 22–ФЗ от 07.02.2003 (далее Закон), Правила составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденные приказом Роспатента от 06.06.2003 № 82, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852, с изменениями от 11.12.2003 (далее Правила).

В соответствии с пунктом 1 статьи 4 Закона изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо. Изобретение является новым, если оно не известно из уровня техники. Изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники. Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

В соответствии с пунктом 3.2.4.2 Правил в качестве аналога изобретения указывается средство того же назначения, известное из сведений, ставших общедоступными до даты приоритета изобретения.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 3.3.1 Правил формула изобретения предназначается для определения объема правовой охраны, предоставляемой патентом.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 3.3.1 Правил формула

изобретения должна выражать сущность изобретения, т.е. содержать совокупность его существенных признаков, достаточную для достижения указанного заявителем технического результата.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 19.5.2 Правил изобретение является новым, если оно не известно из уровня техники. Проверка новизны изобретения проводится в отношении всей совокупности признаков, содержащихся в независимом пункте формулы изобретения.

В соответствии с подпунктом (4) пункта 19.5.2 Правил изобретение признается известным из уровня техники и не соответствующим условию новизны, если в уровне техники выявлено средство, которому присущи признаки, идентичные всем признакам, содержащимся в предложенной заявителем формуле изобретения, включая характеристику назначения.

В соответствии с подпунктом (9) пункта 19.5.2 Правил в отношении изобретения, для которого установлено несоответствие условию новизны, проверка изобретательского уровня не проводится.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 19.5.3 Правил изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 19.5.3 Правил изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, в частности, в том случае, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат. Проверка соблюдения указанных условий включает: определение наиболее близкого аналога в соответствии с пунктом 3.2.4.2 Правил; выявление признаков, которыми отличается заявленное изобретение от наиболее близкого аналога (отличительных признаков); выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения; анализ уровня техники с целью установления известности

влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

В соответствии с подпунктом (3) пункта 19.5.3 Правил не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности, на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связями между ними.

В соответствии с подпунктом (5) пункта 19.5.3 Правил изобретение не рассматривается как не соответствующее изобретательскому уровню из-за его кажущейся простоты и раскрытия в материалах заявки механизма достижения технического результата, если такое раскрытие стало известно не из уровня техники, а только из материалов заявки.

В соответствии с подпунктом (1) пункта 22.3 Правил при определении уровня техники общедоступными считаются сведения, содержащиеся в источнике информации, с которым любое лицо может ознакомиться само либо о содержании которого ему может быть законным путем сообщено.

В соответствии с подпунктом (2) пункта 22.3 Правил датой, определяющей включение источника информации в уровень техники, для опубликованных патентных документов является указанная на них дата опубликования; для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР - указанная на них дата подписания в печать; для отечественных печатных изданий и печатных изданий СССР, на которых не указана дата подписания в печать, а также для иных печатных изданий - дата выпуска их в свет, а при отсутствии возможности ее установления - последний день месяца или 31 декабря указанного в издании года, если время выпуска в свет определяется соответственно лишь месяцем или годом; для нормативно-технической документации - дата ее регистрации в уполномоченном на это органе.

Изобретению по оспариваемому патенту предоставлена правовая охрана в объеме совокупности признаков, содержащихся в приведенной выше формуле.

Анализ доводов сторон, касающихся соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна», показал следующее.

В качестве сведений, на основании которых лицо, подавшее возражение, делает вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна», приводятся решения, раскрытые в патентных документах [2], [5] и [7].

Патентные документы [2], [5] и [7] имеют дату публикации до даты приоритета (11.08.2006) изобретения по оспариваемому патенту, в связи с чем данные источники информации могут быть включены в уровень техники для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна» (см. подпункты (1) и (2) пункта 22.3 Правил).

Анализ сведений, раскрытых в патентном документе [2], показал, что в нем содержатся сведения о техническом решении, характеризующем сладкую пищевую смесь (см. реферат, формулу изобретения).

Известная из патентного документа [2] смесь содержит, по меньшей мере, два сильнодействующих подсластителя, в частности, таких, как ацесульфам, цикламат и сахарин, в широком диапазоне значений содержания компонентов, а также олигосахарид, в частности, олигофруктоза [см. с. 2, абзац 8 - с. 3, абзац 7, формула].

Отличием смеси по оспариваемому патенту от известной из патентного документа [2] смеси является, по меньшей мере, то, что используют фруктозу и сахарина натриевую соль.

Тут необходимо отметить следующее.

Согласно сведениям, приведенным в патентном документе [2], олигосахариды состоят, по меньшей мере, из двух моносахаридных элементов (например, звеньев фруктозы), при этом количество моносахаридных

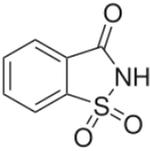
элементов, из которых может состоять соответствующий олигосахарид, является неограниченным и будет, в частности, определяться обычно требующейся водорастворимостью. Как правило, олигосахариды содержат 2-60 моносахаридных элементов.

Согласно определению, приведенному в Химическом энциклопедическом словаре под ред. И.Л. Кнунянца, Советская энциклопедия, М., 1983 г., с. 408, 409, олигосахариды содержат в молекуле от 2 до 10 моносахаридных остатков. При этом согласно указанной энциклопедии (см. с. 635) фруктоза – это моносахарид сладкого вкуса, структурный фрагмент олигосахаридов.

Отсюда следует, что олигофруктоза и фруктоза – это различные по своему химическому строению, а, следовательно, и по свойствам, вещества.

Вместе с тем возможность использования моносахарида фруктозы в чистом виде в патентном документе [2] не раскрыта и не следует явным образом для специалиста.

Также согласно сведениям, приведенным на с. 517 указанной выше энциклопедии, сахарин – это имид о-сульфобензойной кислоты структурной

формулы , который также может применяться в качестве подсластителя в виде натриевой соли. Вместе с тем возможность использования сахарина именно в виде натриевой соли в явном виде не раскрыта в патентном документе [2].

Кроме того, следует отметить, что в патентном документе [2] возможность использования в качестве сильнодействующих подсластителей в одной смеси именно ацесульфамата, цикламата и сахарина не раскрыта в явном виде, а указанные вещества лишь перечислены наряду с другими, как подходящие для использования. Также из приведенных в патентном документе [2] сведений не представляется возможным определить конкретное количественное соотношение ацесульфамата, цикламата и сахарина в случае использования их в такой комбинации.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в патентном документе [2] не раскрыто средство, которому присущи признаки, идентичные всем признакам, содержащимся в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

В отношении патентного документа [5] следует отметить, что он был проанализирован в объеме, соответствующем представленному переводу, согласно просьбе лица, подавшего возражение, изложенной в корреспонденции от 07.06.2023.

Известный из патентного документа [5] состав содержит эффективные количества невосстанавливающего подсластителя в виде сахарозы, воды и суспендирующей системы. При этом указанный состав дополнительно может содержать водорастворимые подсластители, такие, как ацесульфам, цикламат и сахарин, а также их фармацевтически приемлемые соли, кроме того, состав может также содержать подсластитель фруктозу [см. с. 13-14, пункты 1, 2, 13 формулы].

При этом нельзя согласиться с мнением лица, подавшего возражение, в том, что использование в известном составе сахарозы подразумевает наличие в составе фруктозы, поскольку сахароза представляет собой олигосахарид (см. с. 517 указанной выше энциклопедии), а фруктоза, как указано выше, представляет собой моносахарид, т.е. другое самостоятельное вещество.

Вместе с тем смесь по оспариваемому патенту не содержит в своем составе сахарозу, как самостоятельный компонент, количество дополнительно используемой фруктозы не указано в патентном документе [5]. Также из приведенных в указанном источнике информации сведений не представляется возможным определить количественное содержание ацесульфама, цикламата и соли сахарина, в случае использования их в такой комбинации, а также не указано какая конкретно фармацевтически приемлемая соль сахарина может быть использована.

Таким образом, не может быть сделан вывод о том, что известный состав и смесь по оспариваемому патенту имеют идентичный качественный и количественный состав.

Кроме того, наличие в составе по патентному документу [5] воды и суспендирующей системы не позволяет однозначно отнести указанный состав к смеси (см. словарь [18]).

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в патентном документе [5] не раскрыто средство, которому присущи признаки, идентичные всем признакам, содержащимся в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

Из патентного документа [7] известен подсластитель, который может включать смесь сахаридного подсластителя, например, фруктозы, и сильных подсластителей, например, смесь натриевой соли сахарина, цикламата и ацесульфама [см. с. 3, абзацы 3-5].

Вместе с тем в приведенном источнике информации отсутствуют сведения о количественном содержании фруктозы, ацесульфама, цикламата и натриевой соли сахарина, в случае использования их в такой комбинации.

При этом указанное сочетание компонентов не раскрыто в данном источнике информации в непосредственной формулировке, а указанные выше вещества лишь перечислены, как подходящие для использования, в связи с чем формирование данного качественного состава смеси не вытекает для специалиста с очевидностью из сведений, содержащихся в патентном документе [7].

Таким образом, можно сделать вывод о том, что в патентном документе [7] не раскрыто средство, которому присущи признаки, идентичные всем признакам, содержащимся в формуле изобретения по оспариваемому патенту.

Констатируя вышеизложенное, можно сделать вывод о том, что в патентных документах [2], [5], [7] не раскрыта смесь по оспариваемому патенту, характеризующаяся признаками формулы изобретения по оспариваемому патенту, в связи с чем не может быть сделан вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «новизна» (см. пункт 1 статьи 4 Закона и подпункты (1) и (4) пункта 19.5.2 Правил).

Анализ доводов сторон, касающихся соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень», показал следующее.

По мнению лица, подавшего возражение, наиболее близким аналогом изобретения по оспариваемому патенту является подсластитель, раскрытый в патентном документе [1], характеризующий сладкую пищевую смесь (подсластитель).

С данным мнением согласен и патентообладатель, поскольку указанное решение приведено в описании изобретения по оспариваемому патенту в качестве наиболее близкого аналога.

Патентный документ [1] имеет дату публикации (20.07.2002) до даты приоритета (11.08.2006) изобретения по оспариваемому патенту, в связи с чем данный источник информации может быть включен в уровень техники для оценки соответствия изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (см. подпункты (1) и (2) пункта 22.3 Правил).

Подсластитель, раскрытый в патентном документе [1], относится к пищевой промышленности и может использоваться в кондитерской отрасли, а также в производстве безалкогольных напитков, соков, молочных и других пищевых продуктов, предлагаемых для диетического и диабетического питания. Таким образом, подсластитель, известный из патентного документа [1], является средством того же назначения, что и сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту.

Известный из патентного документа [1] подсластитель для пищевых продуктов содержит сахарина натриевую соль, цикламат, натрия гидрокарбонат, пищевую безводную кислоту или смесь кислот и хлористый натрий [см. формулу изобретения].

Сладкая пищевая смесь по оспариваемому патенту отличается от подсластителя, известного из патентного документа [1], тем, что натрия гидрокарбонат, пищевая безводная кислота или смесь кислот и хлористый

натрий заменены фруктозой и ацесульфамом, а также использованием входящих в состав смеси компонентов в определенном количестве.

Тут необходимо отметить, что технический результат оспариваемого изобретения заключается в улучшении потребительских свойств продуктов, получении смеси за счет количественного соотношения компонентов с коэффициентом сладости не менее 25 ед., придании готовому продукту полноты вкуса, усилении вкусоароматического профиля, отсутствии послевкусия в продуктах.

При этом, как справедливо отмечено лицом, подавшим возражение, данный технический результат был установлен, в том числе, и в решении Суда по интеллектуальным правам от 09.02.2023 по делу № СИП-217/2022.

При этом следует констатировать, что в описании изобретения по оспариваемому патенту приведены сведения, обуславливающие наличие причинно-следственной связи между признаками формулы изобретения по оспариваемому патенту, характеризующими качественный и количественный состав смеси, и указанным выше техническим результатом.

Так, в описании изобретения по оспариваемому патенту указано следующее:

- количественное соотношение позволяет достичь коэффициент сладости 25 ед. сладости к 1 ед. сладости сахарозы, а при изменении кислотности среды (при применении в пищевых продуктах) коэффициент возрастает до 30 ед.;

- коэффициент сладости достаточен для внесения в пищевые продукты (напитки, молочные продукты и продукты функционального назначения) и при этом калорийность продуктов не возрастает по сравнению с внесением аналогичных подсластителей или сахарозаменителей;

- в силу того, что состав композиции содержит фруктозу, относящуюся к натуральным сахарам и компоненты химической природы, взятые в заявленном соотношении, в продуктах отсутствует послевкусие, фруктоза

придает полноту вкуса готовому продукту, подчеркивает и усиливает вкусоароматический профиль;

- в процессе исследования и подбора компонентов было установлено, что фруктоза в заявляемых значениях 70-85% в сочетании с ацесульфамом - 3-24% убирает горький вкус ацесульфама, который возникает в случае, когда последний взят в количестве 25%, а при количестве меньше 3% смесь не сохраняет сыпучесть и сухость на протяжении всего срока годности, слеживается, появляется гнилостный запах. При внесении, например, в напитки изменяются органолептические показатели, появляется запах затхлости и снижена сладость;

- при взятии фруктозы больше 85%, например 86%, было установлено в процессе исследования изменение в продуктах вкусоароматического профиля и неожиданно проявляется эффект изменения цвета продукта, а также неустойчивость смеси при хранении. Кроме того, увеличивается себестоимость в целом;

- внесение ацесульфама при низком значении - 3%, стойкость, как и сладость не снижается, а при уменьшении до 2% даже при значениях других компонентов, взятых в верхних крайних значениях, не достигается желаемого результата;

- сахарина натриевая соль подобрана с такими значениями 1-2%, ниже которого снижается сладкий вкус всей композиции, а выше - неожиданно проявился эффект, заключающийся в том, что при использовании в напитках происходит кристаллизация, а в молочных продуктах – расслоение;

- выбранное качественное и количественное сочетание компонентов позволяет скрыть недостатки вкуса каждого и получить вкус смеси, идентичный сахару;

- важным моментом является и то, что композиция при коэффициенте сладости 25 ед. является химически инертной, не взаимодействует с другими веществами, входящими в состав пищевых продуктов, не является питательной средой для микроорганизмов-возбудителей порчи пищевых

продуктов, чем обеспечивается устойчивость продуктов при хранении. При использовании в производстве слабоалкогольных напитков композиция скрывает пороки спиртов и стабильна в спиртовой среде. Это свойство не проявляется при отсутствии цикламата или при его значении ниже 5%;

- в процессе экспериментальных исследований органолептических показателей готовой смеси удалось установить уникальное соотношение фруктозы, ацесульфама и сахарина, обладающее наибольшим синергетическим эффектом, что позволило существенно сократить массовую долю интенсивных подсластителей искусственного происхождения в готовом продукте, при сохранении расчетного коэффициента сладости и обеспечить при этом вкусовые свойства, близкие к вкусу сахарозы.

Таким образом, приведенные в описании изобретения по оспариваемому патенту сведения раскрывают конкретные правила и рекомендации по осуществлению выбора компонентов смеси изобретения по оспариваемому патенту и их связи между собой в указанных количествах и соотношениях на достижение технического результата, что дает основания считать признаки, характеризующие качественный и количественный состав смеси существенными, а, следовательно, при оценке соответствия оспариваемого изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень» необходимо установить, как известность отличительных признаков оспариваемого изобретения из уровня техники, так и известность влияния указанных признаков на указанный заявителем технический результат (см. подпункт (2) пункта 19.5.3 Правил).

При этом, как уже было установлено Судом по интеллектуальным правам в деле № СИП-217/2022 от 09.02.2023 патентные документы [1], [24]-[27] в совокупности раскрывают известность всех компонентов смеси изобретения по оспариваемому патенту и их количественное содержание, однако ни по отдельности, ни в совокупности эти источники информации не раскрывают правила и рекомендации по осуществлению выбора компонентов смеси изобретения по оспариваемому патенту и их связи между собой в

указанных количествах и соотношениях на достижение технического результата.

В этой связи повторный анализ сведений, содержащихся в патентных документах [24]-[27] не проводился.

Что касается источников информации [2]-[10], то их анализ показал следующее.

Как установлено выше, решение по патентному документу [2] не раскрывает возможность использования фруктозы, как таковой, а также возможность использования сахарина именно в виде натриевой соли. Кроме того, количественное соотношение компонентов приведено в данном источнике информации только для двойных смесей сильнодействующих подсластителей, что не дает однозначного представления о количестве, например, ацесульфама, в случае введения его в известную из патентного документа [1] смесь, содержащую сахарина натриевую соль и цикламат. Также в данном источнике информации отсутствуют какие-либо сведения о возможности достижения коэффициента сладости не менее 25 ед. сладости к 1 ед. сладости сахарозы.

В источнике информации [3] приведены сведения об известности синтетических подсластителей и сахарозаменителей, в том числе фруктозы, ацесульфама, сахарина натриевой соли и цикламата, а также общие сведения о возможности варьирования свойств комбинаций различных подсластителей, в том числе о возможности проявления синергизма подсластителей. При этом в данном источнике информации указано, что смешивая подсластители непосредственно на предприятии не всегда удастся избавиться от неприятного привкуса и достигнуть оптимального соотношения между сладостью, ценой и технологическими характеристиками (см. с. 45, последний абзац). Также отмечено, что коэффициент сладости подсластителей может меняться в очень широких пределах и зависит от множества факторов, в частности, от концентрации подсластителя, температуры, присутствия других вкусовых веществ.

Таким образом, приведенные в источнике информации [3] сведения лишь подтверждают возможность проявления синергизма между известными подсластителями и необходимость достижения оптимального соотношения между ними для получения оптимальных свойств, однако не раскрывают конкретные правила и рекомендации по осуществлению выбора сочетаний подсластителей и их количеств для получения смеси по оспариваемому патенту и достижения указанного выше технического результата.

Что касается источника информации [4], то в нем также приведены сведения об известности таких подсластителей и сахарозаменителей, как фруктоза, ацесульфам, сахарин и цикламат, и их комбинаций, а также общие сведения о возможности варьирования свойств различных подсластителей, в том числе о возможности проявления синергизма подсластителей. При этом приведенные в данном источнике информации примеры смесей подсластителей не соответствуют приведенному в формуле изобретения по оспариваемому патенту составу в части количественного соотношения и из приведенных сведений не является очевидным комбинировать известные подсластители таким образом, как это раскрыто в описании изобретения по оспариваемому патенту, с получением состава по оспариваемому патенту и достижением технического результата.

В патентном документе [5] раскрыта возможность использования подсластителей, таких как фруктоза, цикламат, ацесульфам и соль сахарина, как таковая, однако в данном источнике информации не приведены какие-либо свойства указанных веществ и их количественное соотношение, а также не раскрыты свойства композиции в целом, в частности, коэффициент сладости, в связи с чем приведенные в данном источнике информации сведения не мотивируют специалиста комбинировать известное решение с решением по патентному документу [1] таким образом, чтобы получить смесь по оспариваемому патенту, обладающую определенным набором свойств, приведенных в описании изобретения по оспариваемому патенту.

В источнике информации [6] раскрыта возможность использования подсластителей, таких как фруктоза, ацесульфам, сахарина натриевая соль и цикламат, в качестве добавки в фармацевтическую композицию (см. формулу изобретения, с. 5 описания). Вместе с тем целью известного решения является маскировка горького вкуса цефуроксим ацетилата, а не оптимизация вкусовых и иных свойств самой системы подсластителей. Кроме того, в известном решении не предусмотрено одновременное использование фруктозы и сахарина/цикламата (см. с. 5, абзац 10). Также в данном источнике информации не приведены какие-либо свойства указанных подсластителей и сведения о взаимном влиянии указанных веществ и их количеств. Таким образом, приведенные в данном источнике информации сведения не мотивируют специалиста комбинировать известное решение с решением по патентному документу [1] таким образом, чтобы получить смесь по оспариваемому патенту, обладающую определенным набором свойств, приведенных в описании изобретения по оспариваемому патенту.

В источнике информации [7] косвенно раскрыта возможность использования ацесульфона и фруктозы в смеси с сахаринатом натрия и цикламатом (см. с. 3, абзацы 3-5), однако в данном источнике информации не содержится сведений о количественном соотношении указанных компонентов в случае использования их в такой комбинации, а также правил и рекомендаций по составлению такой смеси и ее свойствах, на основании которых для специалиста было бы очевидным получить смесь по оспариваемому патенту с определенным набором свойств.

В отношении патентных документов [8] и [9] следует отметить, что данные источники информации не могут быть включены в уровень техники, поскольку имеют дату публикации (27.10.2006 и 20.05.2008, соответственно), т.е. позже даты приоритета изобретения по оспариваемому патенту (11.08.2006) (см. подпункты (1) и (2) пункта 22.3 Правил).

Вместе с тем анализ указанных источников информации показал следующее.

Раскрытое в патентном документе [8] решение относится к никотинсодержащей фармацевтической композиции, в которой для маскировки вкуса никотина могут быть использованы подсластители, в частности, фруктоза, ацесульфам, цикламат и сахарин (см. пункты 1, 2, 12 формулы), т.е. задача по оптимизации вкусовых и иных свойств самой системы подсластителей не решается.

Решение по патентному документу [9] характеризует способ очистки сукралозы из неочищенного, а задачей известного решения является улучшение свойств продукта за счет улучшения свойств сукралозы, а не оптимизация свойств системы подсластителей. При этом возможность добавления подслащивающих веществ, например, фруктозы, сахарина, ацесульфама и цикламата, приведена как дополнительная опция (см. с. 9, абзац 2).

Вместе с тем в данных источниках информации [8] и [9] не содержится сведений о количественном соотношении указанных компонентов в случае использования их в такой комбинации, а также правил и рекомендаций по составлению такой смеси и ее свойствах, на основании которых для специалиста было бы очевидным получить смесь по оспариваемому патенту с определенным набором свойств, в частности, коэффициентом сладости не менее 25 ед.

Что касается источника информации [10], то в нем раскрыта возможность использования в шоколадной композиции подсластителей, таких, как фруктоза, ацесульфам, цикламат и сахарин (см. с. 5, абзац 2). При этом возможность использования указанных веществ наряду с другими подобными веществами лишь констатируется, как таковая, оптимизация свойств смеси подсластителей и их конкретные возможные сочетания в данном источнике информации не обсуждаются, а конкретные правила и рекомендации по составлению смеси подсластителей отсутствуют.

Таким образом, с учетом позиции Суда по интеллектуальным правам, изложенной в деле № СИП-217/2022 от 09.02.2023, следует констатировать,

что представленные лицом, подавшим возражение, источники информации [2]-[10], [24]-[27], в совокупности раскрывают известность всех компонентов смеси изобретения по оспариваемому патенту и их количественное содержание, а также некоторые свойства отдельных подсластителей и их смесей, однако ни по отдельности, ни в совокупности эти источники информации не раскрывают правила и рекомендации по осуществлению выбора компонентов смеси изобретения по оспариваемому патенту и их связи между собой в указанных количествах и соотношениях, которые позволяли бы с очевидностью достигнуть технический результат.

На основании сказанного следует, что из источников информации [2]-[10], [24]-[27] известны все признаки, отличающие смесь по оспариваемому патенту от ближайшего аналога, раскрытого в патентном документе [1], однако из уровня техники не следует известность влияния указанных признаков, совпадающих с отличительными признаками изобретения по оспариваемому патенту, на указанный в патенте технический результат (см. подпункт (2) пункта 19.5.3 Правил).

В соответствии с изложенным, следует сделать вывод о том, что изобретение по оспариваемому патенту не может быть признано основанным на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними (см. подпункты (3) и (5) пункта 19.5.3 Правил).

Таким образом, следует констатировать, что в возражении не содержатся доводы, позволяющие сделать вывод о несоответствии изобретения по оспариваемому патенту условию патентоспособности «изобретательский уровень» (см. пункт 1 статьи 4 Закона и подпункты (1) и (2) пункта 19.5.3 Правил).

Что касается ГОСТов [19]-[23], представленных лицом, подавшим возражение, то они были представлены лишь с целью раскрытия и толкования

понятия «органолептические показатели» и трактовки технического результата изобретения по оспариваемому патенту, а не в качестве уровня техники для оценки соответствия изобретения условию патентоспособности «изобретательский уровень».

При этом приведенные в указанных ГОСТах [19]-[23] сведения были проанализированы коллегией, учтены при формировании указанного выше вывода и не изменяют его.

В отношении словарей [17] и [18], представленных лицом, подавшим возражение, следует отметить, что они содержат словарно-справочную информацию и приведены с целью правильной трактовки некоторых понятий. При этом указанные сведения также были проанализированы коллегией и учтены при формировании указанного выше вывода.

Что касается источников информации и документов [11]-[16], представленных патентообладателем, то они были представлены для сведения, были проанализированы коллегией и учтены при формировании указанного выше вывода и не изменяют его.

Учитывая вышеизложенное, коллегия пришла к выводу о наличии оснований для принятия Роспатентом следующего решения:

отказать в удовлетворении возражения, поступившего 19.04.2023, патент Российской Федерации на изобретение № 2340214 оставить в силе.